







## Pendahuluan

Standar ini merupakan Revisi SNI 01-3144-1992, Tempe kedele. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan industri agrobased
3. Menunjang ekspor non-migas
4. Memenuhi Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/-Inst./10/1989.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional, yang dihadiri oleh wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi terkait.



## Daftar isi

	Halaman
Pendahuluan .....	i
Daftar isi .....	ii
1. Ruang lingkup .....	1
2. Acuan .....	1
3. Definisi .....	1
4. Singkatan .....	1
5. Pembuatan .....	2
6. Syarat mutu .....	3
7. Cara pengambilan contoh .....	4
8. Cara uji .....	3
9. Syarat penandaan .....	5
10. Cara pengemasan .....	5



**Tempe kedele**  
**Revisi SNI 01-3144-1992**

**1. Ruang lingkup**

Standar ini meliputi acuan, definisi, singkatan, pembuatan, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk tempe kedele.

**2. Acuan**

- SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
- SNI 01-2896-1992, Cara uji cemaran logam
- SNI 01-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba
- SNI 01-3144-1992, Tempe kedele
- SNI 19-0428-1989\*, Petunjuk pengambilan contoh padatan
- Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan di Bidang Makanan Jilid I Edisi III, Departemen Kesehatan RI 1993-1994, tentang Batas Maksimum Logam dan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

**3. Definisi**

Tempe kedele adalah produk makanan hasil fermentasi biji kedele oleh kapang tertentu, berupa padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabuan.

**4. Singkatan**

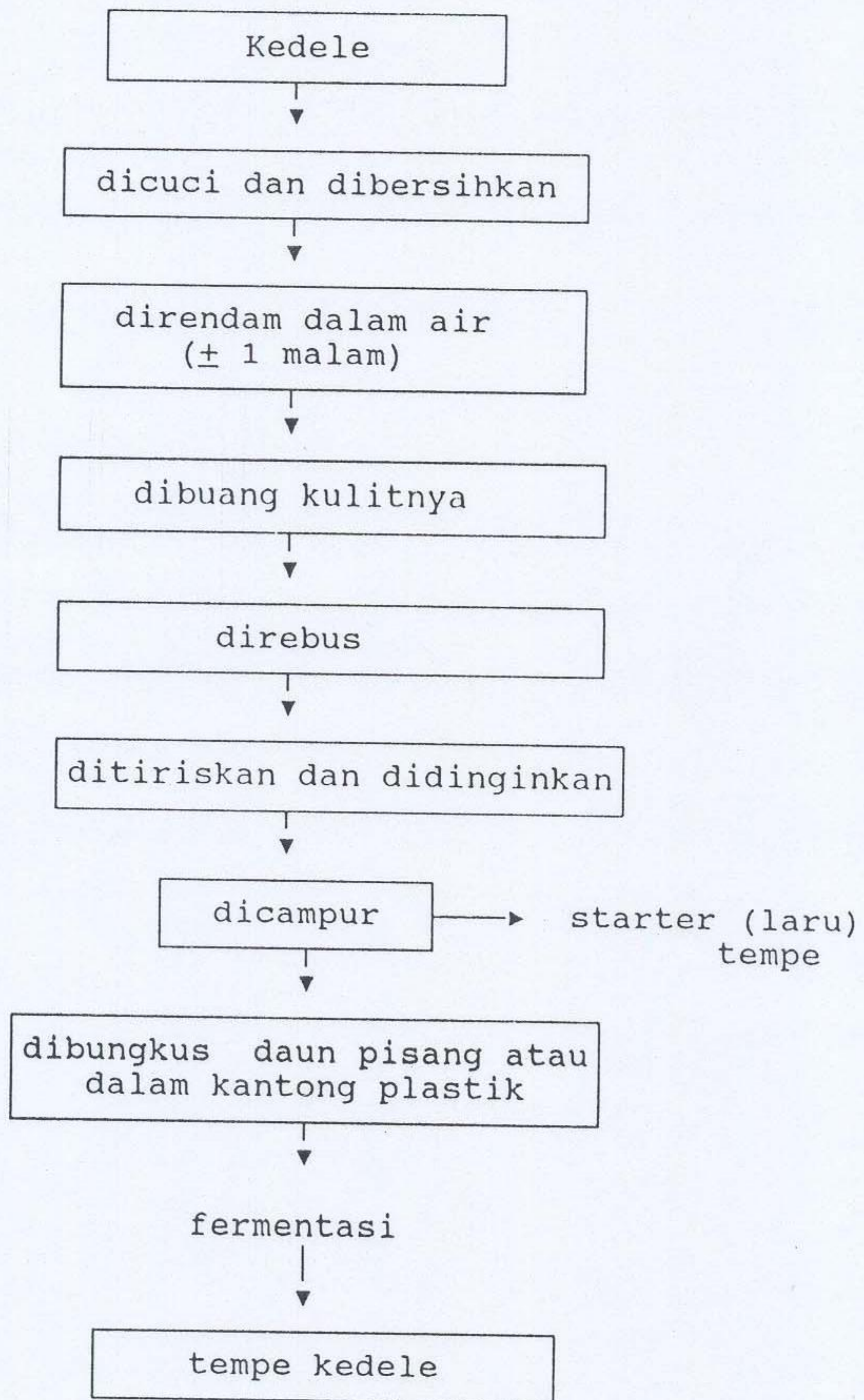
- SNI : Standar Nasional Indonesia
- SII : Standar Industri Indonesia
- %, b/b : Persen bobot per bobot
- maks : maksimum
- min : minimum
- g : gram
- APM : Angka Paling Mungkin

\* SNI 19-0428-1998



.p175

## 5. Cara pembuatan



Gambar 1.  
Tahap-tahap proses pembuatan tempe kedele



## 5. Syarat mutu

Syarat mutu tempe kedele sesuai dengan tabel 1 dibawah ini :

Tabel 1  
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal khas tempe
1.2	Warna	-	normal
1.3	Rasa	-	normal
2.	Air, b/b	%	maks. 65
3.	Abu, b/b	%	maks. 1,5
4.	Protein (N x 6,25), b/b	%	min. 20
5.	Lemak, b/b	%	min. 10
6.	Serat kasar, b/b	%	maks. 2,5
7.	Cemaran mikroba		
7.1	<u>Echerichia coli</u>	APM/g	maks. 10
7.2	Salmonela	per 25 g	negatif
8.	Cemaran logam		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0/250,0
8.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
9.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0

## 6. Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-1989,\* Petunjuk pengambilan contoh padatan.

## 7. Cara uji

### 7.1 Persiapan contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, untuk contoh padatan, butir 4.



## **7.2 Keadaan**

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2

## **7.3 Air**

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 5.2

## **7.4 Abu**

Cara uji abu sesuai SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 6.1

## **7.5 Protein**

Cara uji protein sesuai SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 7.

## **7.6 Lemak**

Cara uji lemak sesuai SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 8.1

## **7.7 Serat kasar**

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 11.

## **7.8 Cemarkan mikroba**

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba.

## **7.9 Cemarkan logam**

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara uji cemarkan logam.



#### **8. Syarat penandaan**

Sesuai dengan Departemen Kesehatan RI yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

#### **9. Cara pengemasan**

Tempe kedele dikemas dalam wadah yang tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman dalam penyimpanan dan pengangkutan.













**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)